

Caretas **ellos** **&** **ellas**

SUSCRÍBETE
AQUÍ



**El Perú se
va para los
Paralímpicos.**

**Timado, el
peruano
estrella
de Dota 2.**

**La vida
intensa de
una influencer
a tiempo
completo.**

Luana Barrón



EL CIRCO MÁS GRANDE DE LATINOAMÉRICA

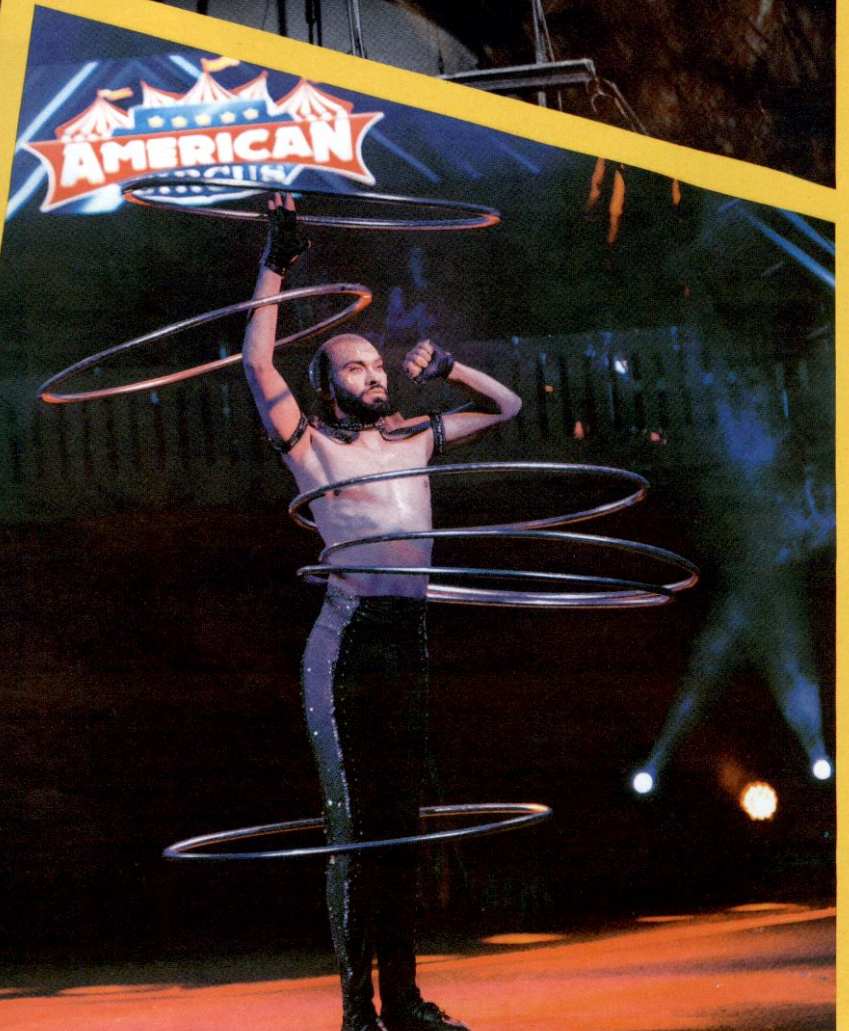
REGRESA A LIMA



JOCKEY CLUB DEL PERÚ
EXPLANADA TRIBUNA

Entradas en:
ticketmaster

HASTA EL
25
AGOSTO



Compra aquí:



Gia Maccagno

La modelo y diseñadora fusiona materiales de primera con la maestría artesanal peruana, creando calzado de lujo que conquista mercados internacionales.

GIA Maccagno, diseñadora peruano-francesa, lleva más de una década explorando la simbiosis entre la elegancia parisina y la destreza artesanal peruana. En 2011, lanzó Chic Chemin, una marca de calzado que representa una visión arraigada en la tradición y el cuidado por el detalle. En estos trece años de existencia, su marca se ha distinguido no solo por su diseño refinado, sino también por su apuesta por la sostenibilidad y la artesanía local. Maccagno, lejos de seguir los ritmos frenéticos de la moda global, opta por un proceso de creación que respeta los tiempos y el trabajo manual: cada colección toma hasta siete meses en completarse, uniendo materiales europeos con manos peruanas en cada par de zapatos. Esta fusión ha llevado sus diseños más allá de Lima, alcanzando mercados en Australia y Estados Unidos, y ahora Europa, con París como destino. No obstante, Maccagno no se conforma con los logros obtenidos. En paralelo, trabaja en el lanzamiento de una línea de carteras que mantendrá el mismo espíritu de sus creaciones: piezas que no solo buscan ser un accesorio, sino una extensión de la identidad de quienes las eligen. La diseñadora reafirma su compromiso con una propuesta que, más que seguir tendencias, se construye a partir de principios duraderos y un profundo respeto por la tradición artesanal. ■



YouTrading

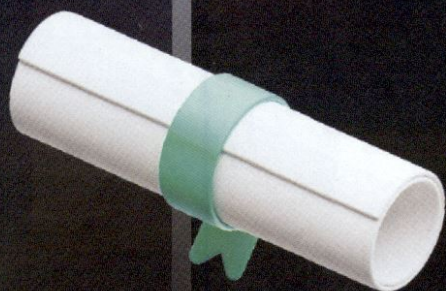
**Descubre un mundo de
conocimiento y crecimiento
en nuestro portal gratuito.**

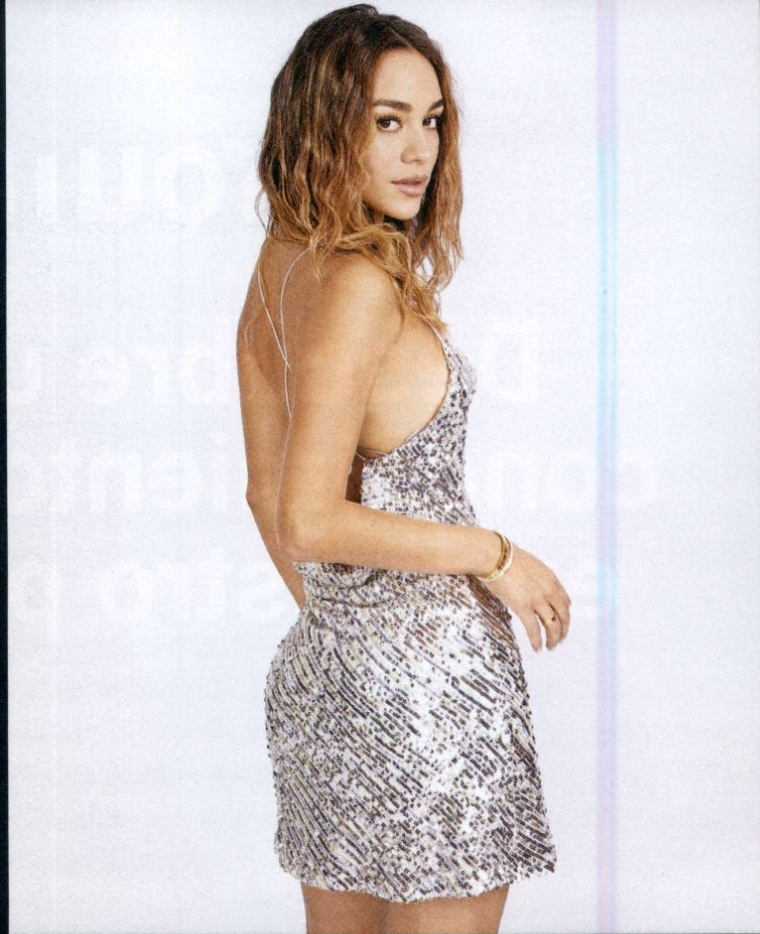
**¡Aprende, crece y domina
el mundo del trading con
Youtrading!**

Te invitamos:



www.youtrading.com/es





"Se trata de estar siempre conectado, publicando fotos, creando contenido y viendo tendencias".



Luana *1,2 M*

La influencer multifacética revela detalles de sus próximos proyectos, así como las dificultades a las que se enfrentan los creadores de contenido.



Luana Barrón (25) es una de las personalidades de redes sociales más consolidadas del país.

EL sol apenas despuntaba sobre Baja California cuando Luana Barrón aterrizó, con el jet lag aun zumbando en sus oídos. Acababa de celebrar su cumpleaños número 25 en Saint Tropez, pero todo eso ya era un recuerdo lejano. En México, la esperaba Tommy Hilfiger para un evento de una nueva colección de verano.

“Me suelen invitar a estos grandes lanzamientos”, comenta con una naturalidad que solo puede venir de la costumbre. Y es que desde que inició en la creación de contenido a los 18 años hasta ahora, ha pasado toda una vida que la ha convertido en una profesional de primera en este trabajo.

Para ella, saltar de un Fashion Week en Nueva York a un evento de Dior en Los Ángeles es tan cotidiano como para otros es ir al supermercado. De cualquier modo, intentar aterrizar la ubicación de la influencer para dar contexto a estas líneas es de poca utilidad, pues está viajando constantemente. “Viajo como tres veces al mes, Hay ocasiones donde solo regreso a Lima para cambiar maletas e irme a otro destino. Casi siempre es por trabajo”, explica.

DETRÁS DE LAS PANTALLAS

Pero detrás de cada story en Instagram, de cada foto perfecta en grandes eventos y playas paradisíacas, se esconde una realidad menos glamurosa. “Es un trabajo 24-7”, confiesa. “Se trata de estar siempre conectado, publicando fotos, creando contenido y viendo tendencias”. Su día a día es una coreografía cuidadosamente planeada con su equipo: un filmmaker, un fotógrafo y una asistente que trabajan a contrarreloj para mantener el feed actualizado y relevante.

Barrón trabaja con distintas marcas afines a su contenido y lifestyle.



La influencer busca transmitir su estilo de vida de la forma más natural.

“Lo que más quiero en mis redes sociales es dar un buen mensaje, transmitir todo con mucho amor y con respeto”.

La presión es constante. En un mundo donde el algoritmo es rey, publicar contenido “pasado” equivale al olvido digital. “Si ya pasa el trending de ese contenido, ya queda en el olvido”, explica.

Su colaboración con Tommy Hilfiger es solo una de las muchas que ha cultivado a lo largo de los años. Dior, Prada, Revolve y Adidas son algunas de las marcas que han confiado en ella para ser la cara de

“Fue un momento difícil porque recibí comentarios que me afectaron”.

sus campañas más importantes. Pero lejos de ser un simple escapate de lujo, Barrón ha sabido utilizar su plataforma para transmitir mensajes de empoderamiento y amor propio, valores que considera fundamentales en su vida y en su carrera. “Lo que más quiero en mis redes sociales es dar un buen mensaje, transmitir todo con mucho amor y con respeto”, enfatiza.

Su agenda está repleta de eventos exclusivos, shootings de alto nivel y reuniones con algunos de los nombres más importantes de la industria. Pero lejos de verse abrumada por el ritmo vertiginoso de su vida, Barrón encuentra en cada viaje y en cada experiencia, la inspiración para seguir creando contenido de agrado para su audiencia. “Me encanta crear contenido, para mí me resulta fácil poder grabar, hacer fotitos y planear bien lo que voy a sacar”, comenta con entusiasmo. Sin embargo, también es cierto que se queda hasta altas horas de la noche para analizar las novedades y tendencias.

CONTROVERSIAS

Ser una figura pública no está exento de desafíos. Barrón ha enfrentado varias polémicas a lo largo de su carrera, algunas de las cuales han puesto a prueba su capacidad para manejar la presión mediática. Una de las más sonadas fue hace tan solo unos meses, cuando se viralizó una foto suya junto a un león, lo que desató una ola de críticas. “Fue un momento difícil porque recibí comentarios que me afectaron”, admite.

Además, también tiene que encarar falsos romances y polémicas generadas por la prensa rosa. Por unos cuantos likes mutuos en fotos de Instagram, algunos medios la vincularon sentimentalmente con el futbolista uruguayo Brian Rodríguez. “Esa noticia se sobrepasó y la gente empezó a especular demasiado. En realidad no hay nada más que una simple amistad”, aclara. Barrón sostiene que si bien no está saliendo con nadie, no se



Luana Barrón debutará como actriz en la película 'No te mueras por mí'.

cierra a nada "si es que aparece alguien en el camino".

PROYECTOS PARALELOS

Su enfoque en la creación de contenido no se limita solo a las redes sociales. En 2019, Barrón lanzó su propia marca de ropa, Between Us, que ha evolucionado de prendas de fiesta hasta colecciones que abarcan desde ropa cómoda hasta vestidos formales. Además, ha inaugurado The New Content Studio, un espacio dedicado a la creación de contenido que también sirve como showroom para su marca. "Siempre estoy reinventándome", dice.

Quizás su proyecto más ambicioso sea su curso virtual de creación de contenido. Con más de 500 usuarios, este taller online es la destilación de años de prueba y error en el mundo digital. "Cómo me hubiera gustado que cuando comencé pequeña hubiera tenido ese apoyo", reflexiona sobre el material que comparte.

Además de su faceta empresarial, Luana Barrón también ha incursionado en el mundo de la actuación con la película 'No te mueras por mí', que se estrenará en febrero de 2025. Esta producción, que aborda temas sensibles como el maltrato y el abuso contra las mujeres, promete ser una ventana sobre algunos puntos negativos en el mundo de los reality show, al que ella perteneció durante un breve tiempo. (Marce Rosales) ■

Las Influencers *Tops*

A continuación, algunas influencers que dominan Instagram, acumulando millones de seguidores y marcando tendencia en redes.

El negocio de los influencers en Perú mueve millones de soles al año. Los top influencers con más de 4 millones de seguidores son una opción atractiva para las marcas, dependiendo del alcance y el tipo de campaña. Por esta razón, cada vez más se reconoce su poder para conectar con audiencias específicas. ■





El Dota 2 es uno de los videojuegos más populares del país.

El Arte del *Dota*

Entre la gloria y el sacrificio, Enzo Gianoli, conocido como Timado, revela la vida detrás del juego y los desafíos de ser uno de los mejores en Dota 2.



Los mejores equipos del mundo compitieron durante tres días en el Centro de Convenciones ESAN.



Team Liquid, equipo europeo, se hizo con el torneo y 240 mil dólares.



Timado es uno
de los
jugadores
profesionales
peruanos más
exitosos de la
actualidad.

**"Es un empleo de joven soltero,
donde se pasa un montón de horas
en la computadora jugando".**

EL lobby del hotel Hyatt de Lima se llena de murmullos, risas y de varios jóvenes profesionales de los videojuegos —en su mayoría de apariencia extravagante— deambulando por el lugar. Todo esto es propio de la inevitable tensión que acompaña a los grandes torneos de Dota 2. En esta ocasión, fue para participar en la Elite League 2, organizado por la empresa peruana ESB, que se celebró en el Centro de Convenciones ESAN y que repartió un millón de dólares en premios para los ocho equipos que llegaron a la fase final.

Enzo Gianoli O'Connor, o Timado, como se le conoce en el universo de los eSports, se presenta con calma y timidez. Sus uñas pintadas de azul y verde y su cabello desordenado destacan mientras conversa con sus compañeros de equipo. En sus palabras, el esmalte que le da color a las puntas de sus dedos es una forma de frenar el mal hábito de morderse las uñas y a su gusto por esos colores. “Si hay una razón práctica y una estética, ¿por qué no hacerlo?”, comenta.

A sus 23 años, es una figura consolidada en el competitivo mundo de Dota 2, actualmente desempeñándose como carry de OG, el equipo legendario de Europa que conquistó The International —una especie de mundial— en dos ocasiones consecutivas. Además, actualmente es considerado como uno de los mejores en su posición.

ESFUERZO Y SACRIFICIOS

Desde los 16 años, Enzo ha vivido una vida distinta a la de muchos adolescentes. “Digamos que estoy viviendo el sueño que siempre tuve de chico, pero cada sacrificio que tuve en la época era relativo a mi vida”, recuerda. Aunque no era deficiente académicamente, asegura que la pasaba mal durante su secundaria en el colegio Nota A, porque a veces jugaba hasta tarde y no siempre podía balancear sus estudios con la competencia. Los tiempos escolares ya pasaron, pero describe su rutina como solitaria. “Es un empleo de joven soltero, donde se pasa un montón de horas en la computadora jugando”.

Se mudó a Estados Unidos luego de fichar por el equipo norteamericano Undying en 2021, y en ese país se ha mantenido hasta la actualidad. Pasa la mitad del año en ese país y el resto entre Europa, donde se encuen-



Boom Esports y Beastcoast son dos equipos integrados totalmente por jugadores peruanos.



Los profesionales de los eSports son ampliamente valorados por los fans de nuestro país.

tra concentrado su equipo, y los diferentes países en donde hay torneos.

LA DISCIPLINA Y EL ARTE DE JUGAR

Timado es consciente de las diferencias entre jugar en Sudamérica

“Hemos conversado sobre romper esa barrera mental y decir que somos iguales e incluso mejores que ellos”.

y competir en escenarios internacionales. “En Perú, se ve más como una escapatoria. En otros lugares, es una profesión respetada, porque saben que demanda tiempo, cerebro y esfuerzo”, explica.

Contrario al caso de otros jóvenes que toman la decisión de convertirse en jugadores profesionales, Enzo recibió el respaldo de su padre, el actor Renato Gianoli, quien es recordado por ser un conductor del programa Mad Science. Renato, conocido en redes como ‘Egorco’, no es ajeno al mundo del Dota 2, pues durante algunos años fue el funda-



La escena peruana de Do



La Elite League 2 recibió aproximadamente a 4500 asistentes.



ta 2 ha sido señalada como una de las más simpáticas del mundo.

dor y mánager del equipo peruano Egoboy, el cual su hijo integró por un tiempo breve.

"Me ha apoyado con temas de mentalidad y filosofías de competencia. Siempre ha sido alguien que me aconseja", cuenta el jugador sobre su progenitor.

Y es que en este juego, la mentalidad no es importante, es lo fundamental. "El Dota cambia muy rápido. De pronto te está yendo bien en un torneo, luego pierdes dos series seguidas y te eliminan. Eso puede pasar en menos de 12 horas", reflexiona.

"Viniendo de Perú, crecemos pensando que el alemán es superior o el japonés es más inteligente. Y uno, con su 1.69 m. de altura, parado al

"Las expectativas pueden ser peligrosas. Solo quiero jugar sin remordimientos, sabiendo que hice todo lo posible para prepararme".

lado de un danés que mide dos metros y que es un jugador top, tiene que tener en mente ganarle. Con Wisper—su compañero de equipo proveniente de Bolivia— hemos conversado sobre romper esa barrera mental y decir que somos iguales e incluso mejores que ellos".

Uno de los principales atractivos de esta carrera es la gran cantidad de dinero que se puede hacer, pero no es el caso de todos. A lo largo de su trayectoria, Gianoli ha ganado poco más de 400 mil dólares, pero el dinero no es su principal motivación. "Cuando haces el cálculo de cuántos años has invertido y lo comparas con la plata que ganas, no se ve tan atractivo. Pero en ningún momento lo estubo haciendo por eso. Yo solo pienso en jugar Dota", aclara.

EL DESAFÍO DE LA VIDA PERSONAL

La vida personal de un jugador profesional de Dota 2 no es sencilla. Las relaciones y amistades suelen ser mayormente virtuales debido a la naturaleza del trabajo. "Recientemente terminé una relación de tres años. Es difícil balancear el tiempo entre el juego y la vida personal", admite Gianoli.

De hecho, también puede ser algo poco práctico en algunas ocasiones. "Estos últimos dos meses, la he pasado en las bootcamps (hogares ambientados para jugar en equipo), al punto de que he tenido que dar la vuelta a mis medias porque ya no tenía ropa limpia y seguir jugando. Incluso, me tuve que meter a la ducha y lavar mi ropa conmigo, porque se me acababa la ropa limpia. A veces toca sobrevivir, en ese sentido".

UNA MIRADA DESPREOCUPADA

Estando en vísperas de disputar el torneo, Timado, entendiendo la naturaleza del juego, decidió no establecer metas rígidas. "Las expectativas pueden ser peligrosas. Solo quiero jugar sin remordimientos, sabiendo que hice todo lo posible para prepararme". La realidad de los eSports es impredecible, cada día puede traer una victoria gloriosa o una derrota devastadora. Días después, aunque su equipo fue eliminado, sabe que es parte de la competencia y que solo queda prepararse para volver más fuerte. (Marce Rosales) ■



Ellos *También*

La delegación más grande de paradeportistas peruanos se alista para competir en nueve de las 20 disciplinas de los Juegos Paralímpicos de París 2024.



Lucha Villar, presidenta de la ANPPERU: contribuye al crecimiento del paradeporte.



Pilar Jáuregui, parabádminton.

LA comunidad de paradeportistas en el Perú va creciendo. En los últimos años, estos deportistas han demostrado que a pesar de vivir en una sociedad con



Jorge Arcela, tiro paradeportivo.

poca accesibilidad para personas con discapacidad ellos también son capaces de competir en deportes de alto rendimiento y hasta triunfar.

En estos próximos Juegos



Esta es la segunda
olimpiada de Dunia
Felices. Ella
comenzó a nadar
hace solo 7 años.



Ángela
Espinoza va a
defender su
título olímpico.



Rubi Fernández, parabádminton.

Paralímpicos París 2024 participará la delegación más grande de paraatletas que el Perú haya tenido. “A Pekin 2008 fueron dos, a Londres 2012, uno, a Tokio 2020,



• Daniela Campos: medalla de oro en los Juegos Parapanamericanos de Santiago 2023.



Rosbil Guillen, paraatletismo.

➤ 11 y ahora son 13", dice Lucha Villar Gálvez, presidenta de la Asociación Nacional Paralímpica del Perú. (ANPPERU) y participarán en nueve de los 22 deportes que se realizarán entre el 28 de agosto y 8 de septiembre.

Llegar hasta aquí ha sido "y sigue siendo una lucha constante", dice Villar. Pero "definitivamente los Juegos Parapanamericanos Lima 2019 fueron la ventana que se necesitaba abrir para que se cree el Comité Paralímpico en el Perú". Y los paraatletas peruanos supieron demostrarlo cosechando 15 medallas. A partir de ahí se marcó "un antes y un después".

Desde que se fundaron los Juegos Paralímpicos en 1960, la participación peruana no ha sido constante. José Gonzales Mugaburu y Teresa Chiappo fueron los que consiguieron las primeras medallas en la década de los 70. Hasta el momento Perú tiene 9 medallas paralímpicas, cuatro son de oro.

Ahora, los paraatletas peruanos "no solo van a participar sino a competir", dice con orgullo la presidenta de ANPPERU, cargo que ocupa desde hace tres ciclos de manera



Giuliana Poveda, parabádminton.

honorífica. "Ellos son la fuerza para poder seguir buscando fondos, que te escuchen, y que entiendan cuáles son las necesidades". No por nada la revista Forbes la nombró entre las 50 mujeres más poderosas del Perú.

Lucha Villar: "Ellos son la fuerza para poder seguir buscando fondos, que te escuchen, y que entiendan cuáles son las necesidades".

Una persona con cualquier tipo de discapacidad debe tener las mismas oportunidades que cualquier atleta. Para Lucha Villar es claro: "No es darte igual, sino: 'Yo necesito que me des lo mismo para poder conseguir eso que necesito'". Eso incluye la posibilidad de participar en diversas competencias durante su preparación.

A los paradeportistas les cuesta mucho más clasificarse a unos Juegos Olímpicos ya que, en realidad, no tienen tantas oportunidades como un atleta olímpico y las compe-



Israel Hilario, paraciclismo.

tencias para paradeportistas, por lo general, se dan en Europa y Asia y no tanto en la región, lo que lo haría menos costoso.

A pesar de todo eso, esta es la delegación que ya se encuentra en París 2024: Taekwondo: Angélica Espinoza, oro Tokio 2020. Tiro con Arco: Daniela Campos, oro parapanamericana Santiago 2023. Tiro Deportivo: Jorge Arcela es el primer peruano en la historia en competir en una paraolimpiada en esta disciplina. Parabádminton: Pilar Jáuregui, proclamada jugadora del año 2023 por la Bádminon Pan America. Giuliana Poveda, dos veces campeona mundial. Rubi Fernández, dos medallas de bronce en Santiago 2023. Paranatación: Dunia Felices ha participado en cuatro mundiales, dos parapanamericanos y en Tokio 2020, Rodrigo Santillán, tres medallas de bronce en Santiago 2023.

Paraatletismo: Rosbil Guille, tres medallas en Juegos Parapanamericanos y Neri Mamani, logró su clasificación por alto rendimiento en la prueba de 1500. Boccia: Niurka Callupe, campeona mundial 2023. Paraciclismo: Israel Hilario, campeón del mundo y campeón Copa del Mundo. ■

Neri Mamani, para atletismo.



Rodrigo Santillán, paranatación.



Niurka Callupe, boccia.



Stefano *Peschiera*

El velerista peruano rompió 32 años de sequía olímpica con su bronce en París 2024.

EN una jornada histórica para el deporte peruano, Stefano Peschiera ha logrado lo que parecía muy distante: romper una mala racha de 32 años sin medallas olímpicas para el Perú. El joven velerista de 29 años se alzó con la medalla de bronce en la modalidad dinghy en los Juegos Olímpicos de París 2024, escribiendo su nombre con letras de oro en la historia del olimpismo nacional. Peschiera, nacido en Lima en 1995, lleva el mar en las venas. Aprendió a surcar las olas desde los cinco años de la mano de su abuelo Alfonso. Esa herencia marítima se transformó en una carrera brillante que lo ha llevado a la cima del deporte mundial. “Esta medalla es para mi abuelo”, declaró emocionado Stefano tras su hazaña en Marsella. El camino hacia la gloria olímpica no fue fácil. Peschiera tuvo que superar la presión y las expectativas en sus participaciones anteriores en Río 2016 y Tokio 2020, competencias a las que calificó como las peores competencias en las que participó. Sin embargo, esas experiencias forjaron su carácter y lo prepararon para brillar en París. Con una mentalidad renovada y un enfoque en disfrutar cada momento, Stefano navegó con maestría las aguas marselesas. Ahora, con la medalla colgando de su cuello como un preciado amuleto, Stefano Peschiera no solo ha cumplido su sueño personal, sino que ha reavivado la llama del olimpismo en el corazón de todos los peruanos. Su triunfo es un faro de esperanza para aquellos que se preparan para brillar en Los Ángeles 2028. ■





Lou Lefort, Zoe Sardain y Manon Bradner.



Frederic Robinel y Brice Sardain.



Delegación de paralímpicos peruanos alistando su partida a París.

París de Fiesta

La comunidad gala del Perú se dio cita en la Alianza Francesa de Miraflores para ver en vivo y en directo la inauguración de los Juegos Olímpicos París 2024. A través de una pantalla gigante los asistentes pudieron presenciar una inauguración diferente donde las diversas delegaciones desfilaron en barcas por el río Sena y donde hubo espectáculos a lo largo de los 6km de recorrido. La aparición de la delegación de Perú fue un momento de júbilo.



Alegria al ver a la delegación de Perú.



Único representante de Malta celebra a su delegación.



Carmen y Richard La Rue.



26 deportistas peruanos llenos de sueños.



Pether Peri y Kareen Spano.

Luz, Cámara, Gala

LA noche del jueves 8 de agosto, el Gran Teatro Nacional fue el escenario perfecto para la inauguración del 28.º Festival de Cine de Lima, organizado por la PUCP. El glamour y la elegancia se adueñaron de la alfombra roja, donde desfilaron renombradas figuras del cine y la cultura, tanto nacionales como internacionales. La velada fue aún más especial con el homenaje al célebre director francés Arnaud Desplechin. En competencia, 34 películas aspiran a los codiciados Premios Spondylus, diseñados por Ester Ventura, en un evento que celebra lo mejor del cine. ■



Actriz Tatiana Astengo, y Cali Loli.



Cindy Diaz, actriz de cine, teatro y televisión.



Nora de Izcue, pionera del cine peruano en el Festival del Cine de Lima.



Sofía Carrillo, Ina Mayushin y Ana Caridad Sánchez.



César Galindo, director de Killapa Wawan junto a la actriz Magaly Solier.



Josué Méndez, Director Artístico y Vanessa Vizcarra, Directora del Festival de Cine de Lima PUCP.



Samanta Stornfelt, Melanie Vindrola y Teo Stornfelt disfrutando de la exposición.



Amalia Sabogal, Javier Echecopar y Patricia Larrea posando con el creativo trabajo realizado con maderas recuperadas del mar.



Arriba: La artista Milagros Bellido Denegri con una de sus obras en el Centro Cultural el Olivar de San Isidro. Derecha: invitados tomando fotos y disfrutando del ambiente.

Vida en Hilos

BORDANDO Nueva Vida" es el evocador título de la primera muestra individual de Milagros Bellido Denegri, quien reside en Punta Hermosa. Inspirada en troncos varados que encontraba en sus caminatas, Milagros los transforma en arte en su taller Mar & Tierra, donde con pinceles, acrílicos y hilos, crea figuras que evocan aves marinas y la danza de las olas. La inauguración, amenizada por un saxofón, tuvo lugar en el Centro Cultural El Olivar. Las visitas guiadas se realizarán el 24 y 28 de agosto. La exposición estará abierta hasta el 1 de septiembre. ■



Enamorados Gerónimo Bellido y Carolina Villarán con el diplomático Ettore Fiorani Denegri.



Moises León deleitó con su saxofón.



La empresaria peruana Jeanette Enmanuel con su hijo Kiko Galdós.



Tilsa Lozano acudió radiante a la exposición.



Gianni Delcore.

Café y Diseño

TRAS su retiro de uno de los estudios de abogados más prestigiosos del Perú, Diana Wong regresa con fuerza renovada para materializar su sueño de infancia: Oryyinal Art. Esta innovadora tienda, ubicada en Av. El Polo, combina la elegancia del diseño de interiores con la calidez de una cafetería gourmet. En un ambiente que evoca las mejores tiendas de París, Praga y Milán, Diana transforma espacios en experiencias sensoriales, donde el buen gusto se nota en todo lo perceptible. ■



Nora Rebaza.



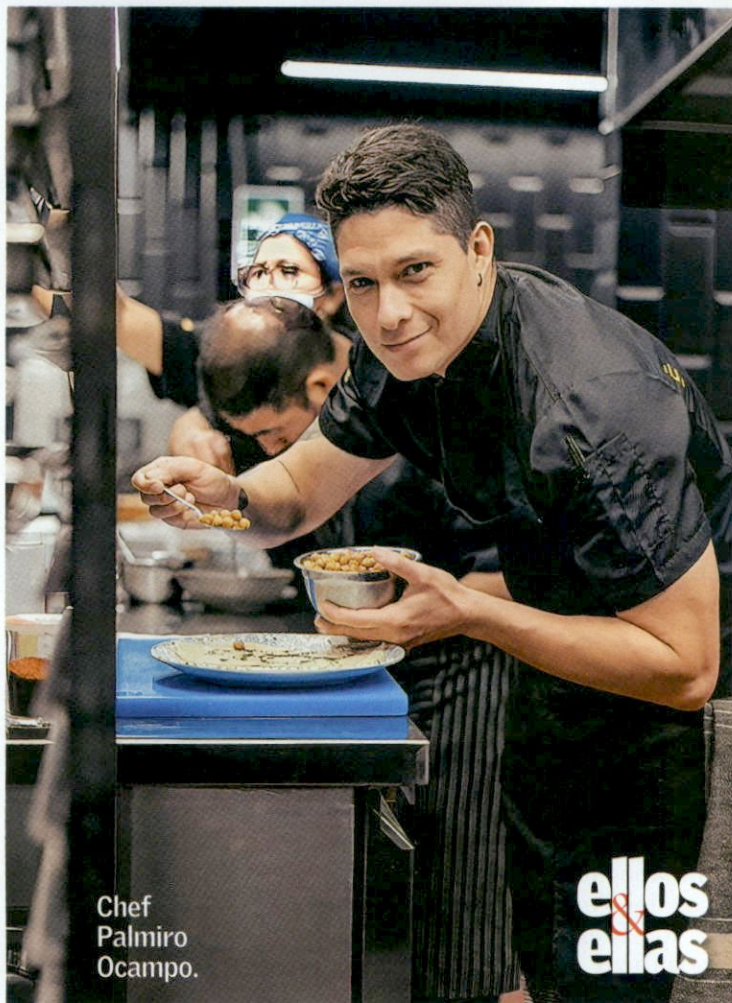
Angello Tuesta , Diana Wong y Reynaldo Salazar.



Angello Tuesta Y Reynaldo Salazar.



Ernesto Bustillos y Vanessa Vidal.



Chef
Palmiro
Ocampo.

ellos
&
ellas



Diego Vergara, Luis Dongo y Alejandro Figueroa.



Daniela Sanguinetti, Óscar Chang y Jeca Kilimajer.

Rooftop Revelación

AMADOR, el nuevo rooftop en San Isidro, ubicado en Camino Real 315, diseñado por el reconocido arquitecto César Lee, se inspira en las terrazas madrileñas y ofrece una vista espectacular a la iglesia Nuestra Señora del Pilar. En su preapertura en agosto, el chef Palmiro Ocampo fue el anfitrión. Con coctelería clásica, destacando el Negroni, y DJ en vivo, Amador se perfila como una gran opción para disfrutar de la vida nocturna en la ciudad. Definitivamente, un lugar imperdible. ■

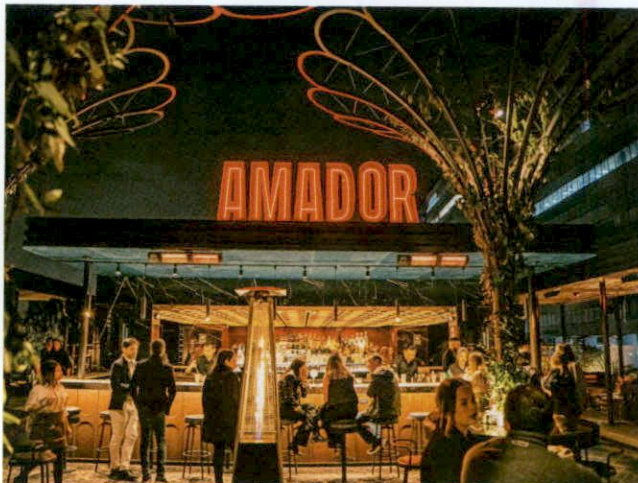
Pepe Gil y Milagros Liendo.



Joaquín De La Piedra y
Javier Rojo.



Matteo Castagnoli, Mimi Burstein y Diego Sifuentes.





Natalia Delgado, Marco Testino y Sandra Delgado.



Thomas Spittler y Maritza Picasso.

Debut Literario

EL 7 de agosto, el Country Club acogió la presentación de *Cristóbal*, la primera novela del filólogo y crítico de arte Guido Gabriel Núñez del Prado. La velada literaria reunió a destacadas personalidades del arte, la literatura, la política y el mundo empresarial, quienes fueron testigos del lanzamiento de esta obra única, que mezcla relatos y poemas en un viaje de autodescubrimiento. Con ilustraciones del renombrado artista José Manuel Barahona Pérez y publicada en Londres por York Tower Press en una edición limitada, *Cristóbal* promete marcar un hito en la literatura contemporánea. ■



Claudia Peña, Paola Peña y Mariella Justo.

Fabian Sesemann, Maritza Picasso, Dwight Branscombe, Natalia Peschiera De Branscombe, Paola Peña y Claudia Peña.



Diego Molina Rey de Castro, el escritor Guido Gabriel Núñez Del Prado y Rollin Thorne.



Natalia Delgado, Ester Ventura y Sandra Delgado.



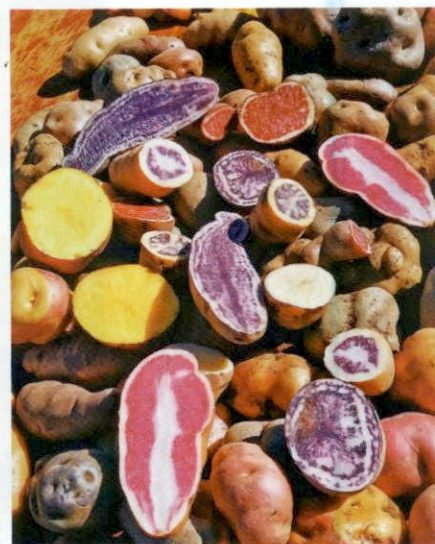
Sandra Delgado y Aldo Barbosa Stern.



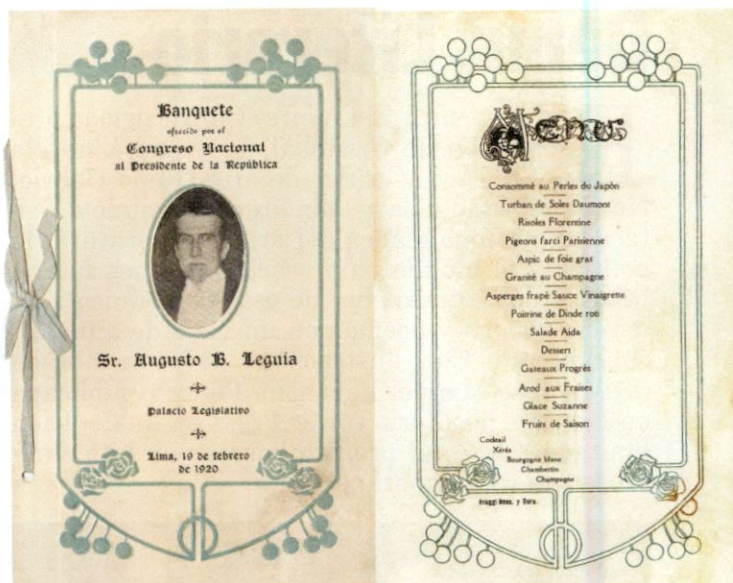
Carmen Reátegui Rosselló, Marco Testino y Malika de la Flor.



Mariella Justo y Samuel Núñez del Prado.



Ágapes ofrecidos en honor a Cáceres y Leguía son ejemplos de la hegemonía francesa. No asomaban papas ni choclos.



Menú Francés

En las olimpiadas gastronómicas, el Perú juega en grandes ligas. Francia es referente en la construcción de un discurso comestible.

En los banquetes de finales del siglo XIX y principios del siglo XX ofrecidos a figuras históricas en el Perú no se servía aguadito, cebichito ni un champancito, hermanito. En una comilona en homenaje a Miguel Grau, celebrada a bordo del barco "Limeña" en el Callao, un año antes de desatarse la Guerra del Pacífico, destacaron los "Lomitos á la Périgord", el omelette y el *soufflé*. Unas enigmáticas "conchas a la Huáscar" fueron dedicadas al invitado estelar, con cada paso maridado por vinos de rhin, burdeos, borgoña (no el dulce local sino la región) y, sí, champagne.

Cuando el ágape fue en nombre de Andrés Aveli-

no Cáceres en 1903, todo el menú estaba en francés e incluía pavipollo con trufas y puré de castañas y mousse de *foi gras* "en bella vista" (los vinos, como era de esperar, tampoco eran iqueños). Al Brujo de los Andes no le dieron ni una papa.

En otra cena ofrecida por la Cámara de Diputados en 1910, lo menos francés era una británica "ox-tail soup", sopa de cola de res, confundida entre pichones en compota, filete Richelieu y croquetas de ave de corral. Todo en francés, con su respectivo maridaje.

Igual pasó cuando el congreso homenajeó al presidente



Olivas: "Entre 1840 y 1880 llegaron 147 cocineros franceses a trabajar en los lugares más importantes".

Leguía en 1920, comenzando el oncenio. De nuevo, perdía el que no leía francés e ignoraba que *pigeons* son pichones (a la parisien, *bien sûr*) y el aspic la capa gelatinosa sobre el hígado hipertrofiado del pato. O ganso.

A LA MODE

Stéfano Peschiera rompió la sequía olímpica peruana de 32 años. Pero a pesar de la escasez medallera, hoy el Perú se precia de competir en la misma pista gastronómica que Francia. No fue siempre así.

Los menús mencionados, publicados en el libro "Cocina Peruana: Historia, Cultura y Sabores" de Sara Beatriz Guardia (USMP, 2016), revelan que a finales del siglo XIX las clases altas querían comer en París así estuvieran por el Jirón de la Unión. La carta no dejaba entrever nacionalismo algu-



Banquete en un barco en el Callao ofrecido a Grau se realizó un año antes de estallar la Guerra del Pacífico.



Historiadora gastronómica Rosario Olivas.

no a pesar de que a partir de la segunda mitad del mismo siglo las picanterías ya tuvieran como emblemas al cebiche y la jalea.

La historiadora gastronómica Rosario Olivas señala que "entre 1840 y 1880 lo que estaba de moda era la cocina francesa. Prácticamente durante todo

el siglo XIX era la elegida para los eventos sociales y públicos; y se dejaba la comida tradicional popular, que a todos gustaba, para las citas caseras".

En el censo de 1876, la colonia francesa era la tercera en el Perú, después de la italiana y la británica. "El 7 % de los franceses estaban dedicados a la hotelería y restaurantes", complementa Olivas. "Entre 1840 y 1880 llegaron 147 cocineros franceses a trabajar en los lugares más importantes y cambiaron el estilo. Esa es la cocina que se puede ver en Lima durante todo el transcurso del siglo XIX hasta el XX". El hechizo recién se rompe con el nacionalista Odría.

Sin embargo, advierte la académica, "había intelectuales que desdeñaban la cocina de los grandes restaurantes. Uno de los personajes sumamente nacionalistas era Riva Agüero. Nunca invitaba una comida extranjera y prefe-



Película "A fuego lento" de 2023, oda a la gastronomía de la época.

ría la cocina peruana. Igual que otros intelectuales, que sabían que la comida peruana tenía el mismo valor”.

El francés, recuerda Olivas, era el idioma universal. La diplomacia hacía su trabajo y la alta cocina era la francesa. “Lo interesante es ver cómo nos afecta. Nuestra sociedad quería estar a la moda de lo que iba en el mundo”.

LA PASIÓN DE DODIN

El reciente filme francés “A fuego lento” ha sido descrito como uno de los más efectivos de la historia en materia sensorial culinaria. Ambientada a fines del siglo XIX, cuando la alcurnia limeña imprimía sus menús en francés, narra la historia de la larga relación entre el *gourmand* Dodin Bouffant y su cocinera personal Eugénie. Interpretados por Benoît Magimel y Juliette Binoche —expareja que comparte una hija, muy francés—, los protagonistas dirigidos por el vietnamita y francés Trân Anh Hùng llevan al espectador por un desfile epicúreo pocas veces retratado con tanto detalle y sensualidad. La materia prima fue una novela de 1924 escrita por el suizo Marcel Rouff, una de las figuras dedicadas a trasladar a la literatura los placeres de la gastronomía francesa y así contribuir a equipararla con las bellas artes.

En la película se menciona a titanes de la cocina francesa, como Marie-Antoine Carême, conocido como cocinero de reyes y rey de cocineros, que durante la primera parte del siglo XIX fue su primer gran “codificador”, y el que fue considerado su sucesor Georges Auguste Escoffier, autor de las recetas más valoradas hasta la actualidad.

Antes de ambos, la cocina francesa pasó por un proceso de refinamiento en las altas cortes y ya a mediados del siglo XVII comenzaron a aparecer publicacio-

nes que estructuraban la gastronomía nacional en una clara ruptura con la mesa medieval.

Si bien Carême siempre cocinó para ricos, vivió con sus colegas el trance de la Revolución Francesa que obligó a la alta cocina a acercarse a la creciente burguesía. Un proceso perfeccionado por Escoffier, que diseñó sus cocinas a la usanza de una línea de producción, claramente influido por la revolución industrial.

Como lo destaca el periodista Michael Steinberger en su libro *Au Revoir*, “Carême también invistió a la cocina francesa de un poderoso cho-

“Carême invistió a la cocina de poderoso chovinismo. Sus escritos eran manifiestos nacionalistas”.

vinismo. Sus escritos eran manifiestos nacionalistas descarados que, en conjunto, equivalen a la llamada a las armas de un imperialista cultural. Estaba convencido de que la cocina francesa era superior a todas las demás y no vacilaba en decirlo”.

La película despliega parte de ese discurso, que incluía componentes filosóficos y políticos. El protagonista de ficción, inspirado en gastrónomos como Brillat-Severin y conocido en la historia como un “Napoleón culinario”, desarrolla en conversaciones con sus amigos intrincadas conceptualizaciones en torno a los platos y los vinos.

En el Perú del pesimismo, todavía

hay quienes observan con alguna vergüenza el poder unificador de la cocina peruana, en oposición a la despensa de diferencias que caracterizan nuestra vida en comunidad. Pero, en realidad, el discurso todavía se queda corto.

IMPERIO GASTRONÓMICO

Solo cuatro gastronomías han sido declaradas como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO: francesa, mexicana, mediterránea y japonesa. Las tres primeras obtuvieron el reconocimiento en 2010 (el mediterráneo es compartido por España, Italia, Grecia y Marruecos) y la nipona cuatro años más tarde. En diciembre último, el cebiche peruano obtuvo la distinción por sí solo.

Curiosamente, en momentos en que Francia alcanzó la categoría, el consenso es que su comida se había estancado y le cedió el trono europeo a España, donde sus cocineros, formados en los restaurantes franceses, le dieron un nuevo relieve a la comida de autor. Hoy, mientras tanto, se habla de un *revival* franchute.

El crisol peruano, por su parte, merece largamente estar en ese sitio. Al portento costeño y las cocinas regionales se suman las extraordinarias manifestaciones de la fusión y el reclamo de insumos y cocciones ancestrales. El imperio de las tres mil papas y el reino del ají limo, el amarillo y el rocoto. Chinchu, paico y huacatay. De Gastón Acurio como un temprano codificador de exportación hemos pasado a otros como Virgilio Martínez, que cuece narrativas a través de altitudes, microclimas e investigación de insumos.

Podría argumentarse que los franceses construyeron su discurso de arriba abajo, con el refinamiento de los fogones aristocráticos contagiándose entre una burguesía cada vez más nueva rica. En el Perú el asunto parecía viajar al revés, de las clases populares a las mesas afrancesadas. Pero en realidad configura un big bang de identidades, mestizajes e innovaciones.

“Nosotros promocionamos nuestra cocina tradicional y a la vez la nueva cocina peruana”, destaca Olivas. “Hay mucho por descubrir. Son pocas las escuelas, entre ellas la de la PUCP, que le dan mucha importancia a la cocina regional y a la historia de la cocina”. Olivas identifica su libro “Cultura, Identidad y Cocina en el Perú”, editado a partir de un seminario realizado en 1992, como un punto de inflexión.

Sin historia no hay discurso y sin cuento no hay combo. En el Perú seguimos en medio de una lenta, succulenta, cocción. ■

Un Siglo de *Civismo*

Adelantada a su tiempo, Irma Cristina Gaviño Lira de Pino ostenta una carrera que destaca en valores fundamentales.

A SUS 100 años recién cumplidos, Irma Cristina Gaviño Lira de Pino ostenta una carrera que destaca en valores fundamentales para el crecimiento de cualquier sociedad, y en particular la peruana: docencia, civismo, comunidad y desarrollo de la mujer. Nació hace un siglo en el Callao y se graduó como profesora de inglés. Fue docente durante treinta años, hasta 1974, y a lo largo de otra década más, trabajó en el despacho de siete ministros del sector. Su último cargo en el sector público fue el de directora de Bienestar Social del Ministerio de Educación. Pero la verdadera diferencia consistió en un incansable esfuerzo por involucrarse con su entorno y darles su tiempo a las causas más urgentes como las del adulto mayor, los más pobres y, particularmente, las condiciones de la

Impulsó a que las mujeres asuman tareas tradicionalmente vedadas, como la empresa y el gobierno.

Colaboró con mujeres como Matilde Pérez Palacios y Anita Fernandini de Naranjo.



En su reciente cumpleaños número 100, celebrado en julio.

mujer para incorporarse a tareas que le estaban tradicionalmente limitadas, como la empresa y el gobierno. Ejerció, entre otros cargos ad honorem, como presidenta de la Federación de Mujeres de Negocios y Profesionales del Perú, del Secretariado Nacional

de Instituciones Privadas de Bienestar Social y del Movimiento Cívico Femenino del Perú. En su familia que hoy celebra la dicha de acompañarla en su centenario, la consideran una mujer adelantada a su época. Y definitivamente lo es. ■





El Gran Circo de China deslumbra con su espectáculo que fusiona tradición y destreza acrobática, recreando la armonía entre el ser humano y la naturaleza.

FOTO: VÍCTOR CH. VARGAS

Circos a lo Grande

Dos imperdibles espectáculos internacionales llegan a Perú para encantar con su magia, arte y tradición.



Scott & Muriel, los ilusionistas, encantan al público con su divertida y sorprendente combinación de magia y humor.



EL GRAN CIRCO DEL MUNDO

Dirigido por el ruso Alexander Grimaylo, el Gran Circo del Mundo presenta este año su espectáculo titulado 'Mágico', una oda a la sutileza y la grandiosidad de lo simple. Este show reúne a artistas de renombre internacional, auténticas joyas del arte circense, que han brillado en los principales festivales del



FOTO: VÍCTOR CH. VARGAS

mundo. Nombres como Housch-ma-Housch, Scott & Muriel y Les Frères Taquins encabezan una lista que representa lo mejor del circo contemporáneo.

Housch-ma-Housch, el maestro de la comedia circense, trae consigo su particular arte, una mezcla de malabarismo, magia y pantomima que ha sido reconocida con premios



Ambos circos combinan lo mejor del circo tradicional y contemporáneo en un show inolvidable.

Espectáculos que desafían los límites de lo posible, cautivando al público con su precisión, equilibrio y fuerza.

EL GRAN CIRCO DE CHINA

Paralelamente, la China National Acrobatic Troupe vuelve al Perú tras cinco años de ausencia, presentando su espectáculo "Los 5 Elementos". Fundada en 1950, esta compañía se ha consolidado como la cúspide de la acrobacia mundial, con un palmarés que incluye 72 medallas de oro y 16 medallas honoríficas en competencias internacionales.

"Los 5 Elementos" no es solo una exhibición de habilidades físicas excepcionales; es una narrativa visual que explora la antigua filosofía china, donde cada elemento — fuego, tierra, agua, madera y metal— se convierte en una metáfora del equilibrio y la armonía entre el ser humano y la naturaleza. Los más de 20 artistas en escena logran que la tradición y la innovación se fusionen en un espectáculo que desafía los límites de lo posible, cautivando al público con su precisión, equilibrio y fuerza.

Con más de 70 años de historia, esta compañía ha sabido mantener la esencia de la acrobacia china, al mismo tiempo que incorpora elementos contemporáneos que enriquecen su propuesta escénica.

EXPERIENCIAS INOLVIDABLES

El Gran Circo del Mundo se presenta en el ExpoCenter Olguín del Jockey hasta el 26 de agosto, mientras que la China National Acrobatic Troupe estará en la Cúpula de las Artes hasta el 18 de agosto. Ambos espectáculos se perfilan como los imperdibles de la culminante temporada circense, cada uno ofreciendo una experiencia única que combina arte, cultura y entretenimiento al más alto nivel. No hay duda: el circo en su máxima expresión está aquí, y es una invitación abierta a redescubrir la magia, el asombro y la emoción que solo los grandes artistas pueden ofrecer. ■



FOTO: VÍCTOR CH. VARGAS



FOTO: VÍCTOR CH. VARGAS

Estas presentaciones llenan de color y emoción la temporada circense.



Funciones prometen quedar grabadas en las mentes de grandes y chicos.

en los festivales más prestigiosos del planeta. Por su parte, Scott & Muriel, los ilusionistas accidentales, invitan a un espectáculo donde la magia y la comedia se funden en una experiencia única. Y Les Frères Taquins, expertos en pantomima, ofrecen una actuación conmovedora que transforma lo cotidiano en un poema visual.

La puesta en escena de "Mágico" es un tributo al circo en su estado más puro, donde cada detalle ha sido pensado para sumergir al espectador en un universo de asombro y emoción. Los artistas, con sus impecables técnicas y deslumbrante presencia, nos recuerdan que el arte del circo es, ante todo, una celebración de la vida.



Salsa de la Buena

Además de su sazón en la cocina, en Surquillo la salsa en La Capitana marca la diferencia.

EN el 545 de la calle Santa Rosa en Surquillo, está La Capitana, un restaurante que alimenta gente feliz a ritmo de salsa, con una decoración tan limpia y agradable que invita a quedarse horas disfrutando de los deliciosos platos que sirven, y el buen ambiente que se crea en cada servicio.

La dirección del restaurante está a cargo de Angie Márquez, acompañada de Paola Figueroa y David Isandara. Este trio se encarga de que todo lo que llegue a la mesa esté perfecto. En el equipo la mayoría son mujeres y se siente su energía, pues es una cocina inspirada en la sazón de la abuela y la madre de Angie. Haciendo una analogía con la milicia, ellas serían las generales de la historia.

Angie ha trabajado por muchos años como chef ejecutivo de varios restaurantes del grupo Osterling, y cuenta con la experiencia necesaria para hacer que este proyecto destaque gracias a la creatividad y la innovación, sin dejar de lado esa tradición familiar que nos regala en cada plato.

Muchas cevicherías se han instalado en Surquillo en los últimos años, pero estoy seguro que cuando vayan a comer a La Capitana notarán la diferencia. El servicio es de alto nivel y calidad insuperable. Las presentaciones son hermosas y nos sorprenden.

El caucau de mariscos es un festival de sabores tan bien engranados que cada bocado es una fiesta; la hierbabuena lo envuelve todo y la papa se disuelve en la boca dejando una sensación cremosa inolvidable. El ceviche y los tiraditos son la entrada perfecta, pero pregunten



La chef Angie Márquez es La Capitana.



Gyozas: sabores del mar con toque asiático.



En el ceviche de la capitana no se tiene miedo al limón.



Caucau de mariscos sin mondongo, pero con los tradicionales sabores.

por la gyozas, son tan sabrosas que pedirán otra ración.

El chaufa porteño y el lomo saltado son una excelente opción como segundo plato, pero traten de ir con hambre para que no les pase como a mí que moría por pedir los platos que veía en otras mesas y me quedé con ganas de probar el seco, así que ya tengo una excusa para volver.

Dejen un espacio para el postre y pidan dos. La crema volteada es un lujo y si me han leído antes saben que tengo favoritas, pero esta es realmente especial; ha entrado al top tres de las que más me gustan en Lima. Sin embargo, no pueden salir de La Capitana sin probar el suspiro limeño, es una gloria que se consume a cucharaditas. Su textura acaricia el paladar y no es empalagosa, tiene la cantidad de azúcar perfecta.

La Capitana es uno de esos sitios que huele a fiesta, a risas que se contagian y una experiencia que estoy seguro les encantará. Es un lugar para ir a comer con amigos y con tiempo suficiente para las chelas y la sobremesa.

Si llegan temprano les recomiendo ubicarse en las mesas del fondo para ver el local en su máximo esplendor. Abre solo para el almuerzo y cierra temprano, pero si siguen la cuenta @la_capitana_surquillo quizá logren pillar algún evento especial o una fiesta sorpresa, de esas donde se baila salsa sabroso.

Angie me contó que este lugar fue creado pensando en la familia, en esos domingos de comer, cantar y bailar. Yo me atrevo a decir que es el lugar más chalaco de Surquillo y que está buenísimo. Ante esta Capitana yo me paro firme y obedezco. ■

Bienes & Servicios

Caretas
ellos & ellas

Software vCard

Incrementa sus ventas con el sistema CRM vCard que potencia su memoria comercial. Son paquetes de tarjetas de presentación en couché 350 g, full color, más una versión digital con QR que se puede hacer llegar automáticamente al teléfono del cliente. Registre los datos, agende una llamada, envíe una cotización y nosotros lo notificamos sobre el proceso.



Soluciones TEC

Fábrica de Software

Whatsapp: +51 916198327
solucionestecperu.com



Disfrute del Cusco al máximo

Disfrute del Cusco hospedándose en el corazón de la ciudad a solo una cuadra de la Plaza de Armas. TAMPU Hotel Boutique le ofrece pintorescas instalaciones con una cálida atención.

Av. Sol 341, Cusco. Tel. 984 299 769
info@tampuhotel.com / www.tampuhotel.com



Café Brunch Saludable en la ciudad de Huánuco

Disfrute en plena Plaza de Armas de Huanuco de un excelente café regional, jugos, batidos de las frutas más frescas acompañados de waffles, sándwiches y otras opciones saludables que innovan la experiencia de un brunch en COCOPALMERA, un ambiente de calma y equilibrio.

Jr. Dámaso Beraun 811 - 2º Piso
Huánuco (Frente a la Plaza de Armas) Tel: 924 895 551
Redes sociales: @cocopalmera.pe



II Conferencia del Cobre y feria Minera Mundial



Feria cuprífera que se realizará del 28 al 31 de octubre en el Centro de Exposiciones del

Jockey Club con el fin de promover la producción de cobre mediante un evento que reúne a diversos actores, fomentando el diálogo y el aprendizaje. Con 250 stands y más de 10 000 visitantes de 20 países, ofrecerá conferencias, paneles, reuniones, y actividades de networking para impulsar buenos negocios. Inscripciones en:

<https://form.jotform.com/ExpoCobre2024/VIP>



Somos una empresa que nace en el VRAEM, Ayacucho, dedicada a promover el consumo del cacao, el café y sus derivados, además de frutos deshidratados como, aguaymanto, arándanos, almendras, recubiertos con chocolate al 70% de cacao y endulzado con panela.

☎ 972 688 398 - 999 088 426



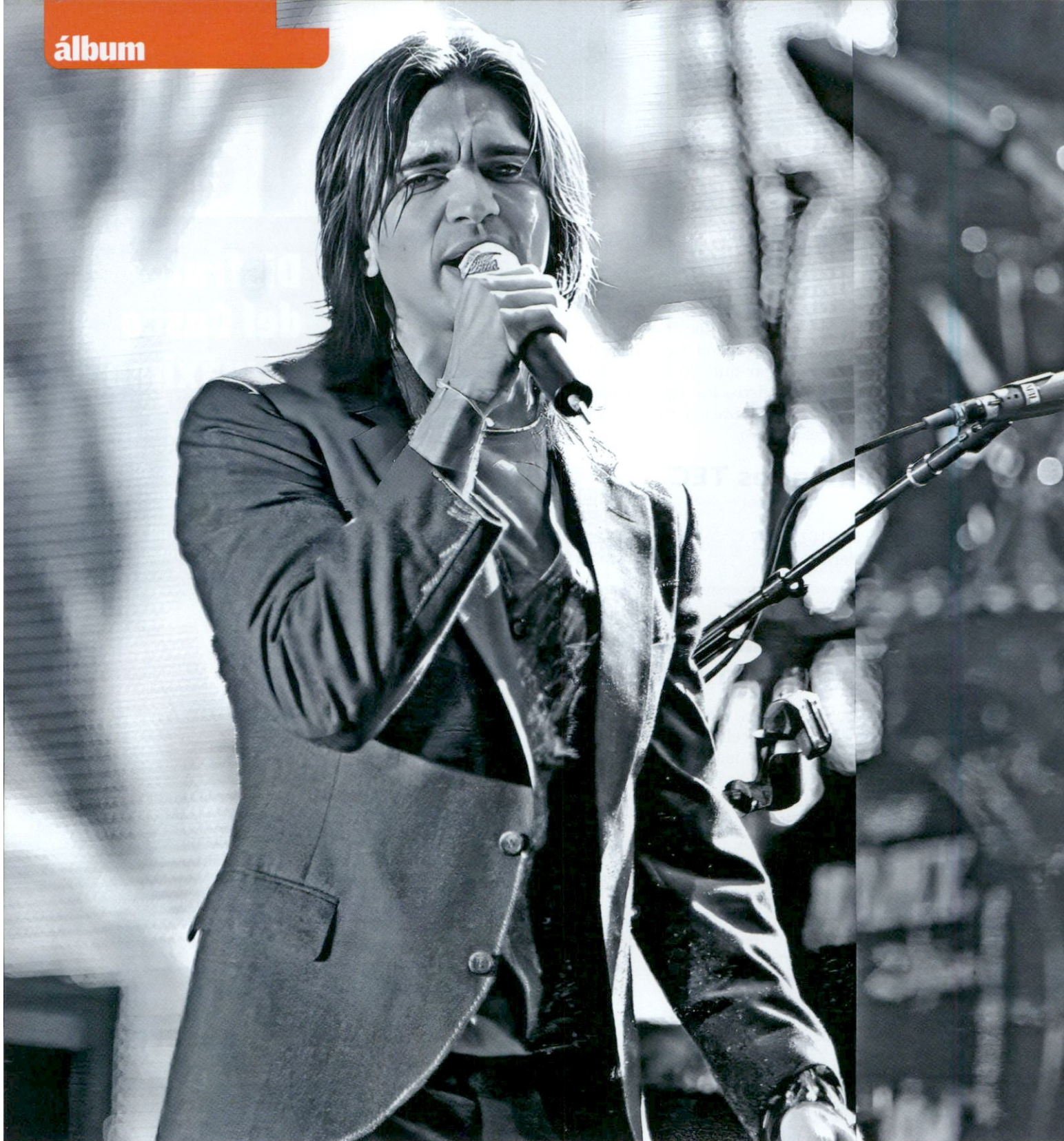
Viaje seguro

LIMA - HUÁNUCO
TINGO MARÍA - PUCALLPA -
TOCACHE - AUCAYACU

A punto de cumplir 25 años, GM INTERNACIONAL lidera el transporte terrestre en la ruta Lima - Huánuco - Tingo María. Nuestra atención de calidad, vehículos modernos y personal capacitado, asegura la satisfacción de sus clientes y ha sido reconocida con los más prestigiosos premios y galardones del ramo.

Reservas:
(01)715-3122
(01)715-3123





Caretas
73
Años

Juanes por Cuatro

EL icónico cantautor colombiano Juanes regresa a nuestro país para deleitar a sus seguidores con cuatro fechas. Iniciará su gira el 15 de agosto en Chiclayo, continuando el 16 en el Festival Juntos para ti en Lima, junto a destacados artistas nacionales e internacionales. El 17 de agosto hará vibrar

Arequipa en el Festival del Jardín de la Cerveza y culminará el 18 en Trujillo. La presencia de Juanes en nuestro país es un evento imperdible que promete encender los corazones de sus fanáticos al ritmo de sus grandes éxitos como 'La camisa negra', 'A Dios le pido' y 'Es por ti'. ■